



## RESUMEN

El presente ensayo se enfoca en la influencia de las mujeres en el desarrollo de la Gastronomía Cuencana del Siglo XXI, ya que han sido un eje central en el avance de la cocina Cuencana y han sabido mantener la tradición y costumbres de nuestra ciudad.

Para lo cual consideré de importancia realizar una investigación sobre un grupo de mujeres conformado por: Eulalia Vintimilla, Rosa Pulla, Marlene Jaramillo, Verónica Herrera y Ana Lía Cordero, quienes han marcado una tendencia en el desarrollo culinario de nuestra ciudad, por su legado gastronómico mediante la publicación de libros; creación de nuevas recetas y administración de establecimientos culinarios.

Lo que pretende que las nuevas generaciones tengan presente que es importante el mantener nuestras tradiciones culinarias que nos identifican como pueblo, ya que poseemos una gastronomía envidiable que puede ser considerada de exportación, pero para que otras personas las aprecie debemos mantenerla y resguardarla.

**Palabras claves:** gastronomía, influencia, mujeres, Cuenca, tradiciones, rescate, cultura.



## ABSTRACT

This essay is focused on The Influence of Women in the Development of Cuenca's Gastronomy during the XXI Century.

Women have been a centerpiece in the cuisine of Cuenca; because they have contributed to its development and they have kept the tradition and customs of our city.

For this I considered important to conduct a research based on a group of women comprised of: Eulalia Vintimilla, Rosa Pulla, Marlene Jaramillo, Veronica Herrera and Ana Lía Cordero, who have set a trend in the culinary development of our city, in addition for its culinary legacy by publishing books, creating new recipes, etc.

The purpose of this is that the new generations to realize that it is important to keep our culinary traditions that define us as a people, in addition Cuenca has an enviable gastronomy that can be considered for export, and is our job keep it and safeguard it.

**Key words: Gastronomy, influence, women, Cuenca, traditions, rescue culture.**



## ÍNDICE

<b>Resumen/Palabras claves.....</b>	<b>1</b>
<b>Abstract/Key words.....</b>	<b>2</b>
<b>Autoria.....</b>	<b>5</b>
<b>Dedicatoria.....</b>	<b>7</b>
<b>Agradecimiento.....</b>	<b>9</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>10</b>

### SECCIÓN 1

#### Breve estudio de la Influencia de la Mujer en la Gastronomía Mundial.

<b>1.1 La Gastronomía en el siglo XXI.....</b>	<b>11</b>
<b>1.2 Nuevas Tendencias Gastronómicas.....</b>	<b>12</b>
<b>1.2.1 Cocina de Vanguardia.....</b>	<b>12</b>
<b>1.2.2 Slow Food.....</b>	<b>13</b>
<b>1.3 La Mujer dentro de la Gastronomía Mundial.....</b>	<b>14</b>
<b>1.3.1 La Mujer dentro de la Cocina Domestica.....</b>	<b>14</b>
<b>1.3.2 La Mujer dentro de a Cocina Profesional.....</b>	<b>15</b>

### SECCIÓN 2

#### Breve estudio de la Influencia de la Mujer en la Gastronomía Local.

<b>2.1 Cuenca Generalidades.....</b>	<b>19</b>
<b>2.1.1 Situación Geográfica.....</b>	<b>20</b>
<b>2.1.2 Situación Demográfica.....</b>	<b>20</b>
<b>2.1.3 Cultura.....</b>	<b>21</b>
<b>2.2 La Gastronomía Cuencana.....</b>	<b>21</b>
<b>2.2.1 Cuenca y su Tradición Culinaria.....</b>	<b>22</b>
<b>2.2.2 Gastronomía y Fiesta.....</b>	<b>24</b>
<b>2.3 La Mujer y la Gastronomía Cuencana.....</b>	<b>28</b>
<b>2.4 La Mujer Cuencana y su legado gastronómico.....</b>	<b>29</b>



### **SECCIÓN 3**

**Análisis de la Actividad Gastronómica Desarrollada por las Mujeres objeto de este estudio.**

<b>Eulalia Vintimilla Muñoz.....</b>	<b>31</b>
<b>Rosa Esther Pulla Palomeque.....</b>	<b>32</b>
<b>Marlene Del Cisne Jaramillo Granda.....</b>	<b>33</b>
<b>María Verónica Herrera Calvo.....</b>	<b>34</b>
<b>Ana Lía Cordero Maldonado.....</b>	<b>35</b>

### **SECCIÓN 4**

**Influencia de la actividad culinaria desarrollada por las mujeres objeto de este estudio en la gastronomía local.**

<b>4.1 La Gastronomía como Profesión en Cuenca.....</b>	<b>39</b>
<b>4.2 El Desarrollo Gastronómico en Cuenca.....</b>	<b>39</b>
<b>4.3 La Valorización del Trabajo Gastronómico en Cuenca.....</b>	<b>40</b>
<b>Conclusiones.....</b>	<b>42</b>
<b>Recomendaciones.....</b>	<b>43</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>44</b>
<b>Glosario.....</b>	<b>47</b>
<b>Anexos.....</b>	<b>48</b>
<b>Índice de Imágenes.....</b>	<b>49</b>



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, ANA CAROLINA CABRERA COELLAR, autor de la tesis "INFLUENCIA DE LAS MUJERES EN EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMIA CUENCANA DEL SIGLO XXI", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de LICENCIADA EN GASTRONOMIA Y SERVICIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 20 de Febrero de 2013.

ANA CAROLINA CABRERA COELLAR

0104423066

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, ANA CAROLINA CABRERA COELLAR, autor de la tesis "INFLUENCIA DE LAS MUJERES EN EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMIA CUENCANA DEL SIGLO XXI", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 20 de Febrero de 2013

  
ANA CAROLINA CABRERA COELLAR.  
0104423066

---

*Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999*

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail [cdjbv@ucuenca.edu.ec](mailto:cdjbv@ucuenca.edu.ec) casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



## UNIVERSIDAD DE CUENCA



### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

Trabajo de graduación tipo ensayo previa a la obtención del título de  
“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”

### “INFLUENCIA DE LAS MUJERES EN EL DESARROLLO DE LA GASTRONOMÍA CUENCANA DEL SIGLO XXI.”

**Autor:**

**Ana Carolina Cabrera Coellar.**

**Director del Curso de Graduación:**

**Ing. Santiago Carpio Á.**

**Cuenca, enero de 2013**



## DEDICATORIA

Este trabajo esta dedicado a mis padres Ana y José, quienes son la bendición más grande que Dios a puesto en mi vida. Gracias por su amor y apoyo incondicional, por darme la libertad para poder elegir lo que quiero ser en la vida, motivarme para alcanzar mis sueños y la confianza que me han brindado. Además por ser un ejemplo y por todas sus enseñanzas, gracias por haber tenido paciencia conmigo sin ustedes nada de esto seria posible.

A mi abuelo Sergio Coellar, por ser un modelo de sabiduría, rectitud y amor; por todas sus enseñanzas y a quién siempre recordaré.





## AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios, se que las palabras no alcanzan para describir su bondad sobre mi vida; ya que a estado junto mi en todos los momentos.

A mi familia; mis padres Ana y José y a mis hermanos Gustavo, Juan y Mariuxi quienes han sido una bendición y ejemplo para mi vida.

A mis sobrinos María José, Juan David, Elisa y Cristian José quienes son una de mis alegrías más grandes y son un regalo de Dios para nuestra familia.

Además, un agradecimiento especial a todas las personas que aportaron para la realización de este trabajo: Marlene Jaramillo, Verónica Herrera, Ana Lía Cordero, César Llivipuma y Santiago Carpio. A todos los maestros y al personal de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, quienes han enriquecido mis conocimientos con sus enseñanzas.



## INTRODUCCIÓN

La gastronomía ha estado enlazada al ser humano, en un principio como un recurso para garantizar su supervivencia, para después con el tiempo evolucionar hasta convertirse en una actividad satisfactoria, ya que denota placer.

La mujer dentro de la gastronomía mundial ha desempeñado un papel secundario, ya que ha estado ligada a una cocina doméstica; sin embargo, no se le ha brindado el mismo reconocimiento obtenido por los hombres, dentro del ámbito culinario profesional.

Dentro de la gastronomía cuencana, la mujer ha sido un pilar fundamental para su desarrollo, puesto que ha sido la encargada de mantener las tradiciones transmitidas de generación en generación. Por lo tanto, creo necesario reconocer la influencia de la mujer en nuestra gastronomía, mediante diferentes actividades que proponen mantener nuestra tradición culinaria y a su vez, fusionarla para crear nuevas recetas, basándose en sabores típicos de la región.



## SECCIÓN 1

### BREVE ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA MUNDIAL

La gastronomía ha estado ligada al ser humano desde el inicio de los tiempos. En una primera instancia como una necesidad, ya que la alimentación es indispensable para subsistir; con el paso de los años y el progreso de la civilización se dejó de considerar a la comida solamente como una necesidad.

Con el transcurrir de los siglos se puede evidenciar que las costumbres culinarias han evolucionado y se han difundido diferentes conocimientos en torno a la cocina, creando una historia gastronómica diversa y expuesta a constantes cambios.

#### 1.1 La Gastronomía en el siglo XXI.

La gastronomía contemporánea ha experimentado un avivamiento, caracterizado por presentar signos de imaginación, creatividad y originalidad. Esta nueva era gastronómica está marcada por diferentes tendencias: por un lado están las corrientes que defienden lo creativo, conceptual, fusión y ecléctico y por otro las que preservan lo natural, ecológico e intimista. Estas tendencias se han extendido por todo el mundo.

Hoy en día poseemos una gran variedad de información, lo que ha despertado la curiosidad del ser humano por lo novedoso y experimental. A su vez, esto ha generado la creación de nuevas experiencias gastronómicas. De esta manera, la alimentación ha pasado de ser un simple acto que cubre la necesidad de supervivencia a un elemento que cumple con el propósito de obtener y ofrecer placer.



## 1.2 Nuevas Tendencias Gastronómicas

Hoy en día las personas han tomado una mayor conciencia de cómo se alimentan, que productos consumen y como son producidos y elaborados.

A esto se suma la búsqueda de nuevas experiencias, que han impulsado la creación de corrientes gastronómicas. Para este análisis tomaremos como referencia la Cocina de Vanguardia y la denominada *Slow Food*.

### 1.2.1 Cocina de Vanguardia

La palabra vanguardia está definida como: “lo que precede a su época por sus audacias” (García-Pelayo y Gross, 925).

Si aplicamos esta definición en el área de la gastronomía significa crear algo nuevo mediante la experimentación con diferentes técnicas y métodos, como algo que se adelanta a los tiempos.

Así también puede tratarse de modificar platos existentes dentro de una región, para brindarle nuevas connotaciones, transformando platos e ingredientes, ofreciendo nuevas texturas pero manteniéndose fiel a los sabores originales. Todo esto con el fin de crear nuevas experiencias sensoriales para el deleite de los comensales.

**Imagen 1. Plato elaborado con Técnicas de Cocina de Vanguardia.**



Fuente: Libro Cocina de Autor por Santiago Chamorro (Risotto de cebolla perlada con cuy)



### 1.2.2 *Slow Food*

Esta es una asociación eco-gastronómica que nace en Italia en 1986 y se ha expandido alrededor del mundo. Propone contrarrestar el estilo “*Fast life*” o vida rápida; para apreciar cada uno de los momentos que nos ofrece la vida. Su símbolo es el caracol, que es un emblema de la lentitud.

Imagen 2. Símbolo de Slow Food



Fuente: Slow Food

Esta corriente culinaria propone regresar a nuestros orígenes, tomando productos y sabores propios de cada región o país, para salvaguardar las tradiciones gastronómicas.

En definitiva, estas tendencias son de gran importancia para la gastronomía actual, ya que pretenden brindar nuevas experiencias, basándose en el conocimiento de métodos y técnicas; así como de las tradiciones culinarias y productos.

Con esto se puede concluir que hoy en día las tendencias apuntan a volver a nuestros orígenes, a la cocina de nuestras abuelas y madres, en la que se resalta el hecho de que la gastronomía es también una manera de sobresalir en el mundo, ya que está fuertemente ligada a la cultura, costumbres e historia que identifican a un pueblo.



### **1.3 La mujer dentro de la gastronomía mundial.**

En realidad, la mujer ha ocupado un lugar secundario dentro de la gastronomía mundial, ya que existen escasas o nulas referencias acerca de la participación del género femenino dentro de esta profesión. Si bien esto es lamentable también es contradictorio por diferentes circunstancias.

Desde la antigüedad, la mujer ha desempeñado la tarea de alimentar a su familia, en el día a día. También ha sido la encargada de preservar las tradiciones, costumbres y recetas, que son transmitidas de generación en generación.

En cambio, el dominio masculino ha prevalecido en el ámbito de la alta cocina y en el campo profesional, ya que se considera que la gastronomía es una carrera altamente exigente. Esto se debe a que es un trabajo que demanda gran cantidad de tiempo; en el que la competencia es ardua y constante.

#### **1.3.1 La mujer dentro de la Cocina doméstica.**

Como se indicó anteriormente la mujer dentro de la cocina doméstica ha tenido un papel protagónico, puesto que ha sido la encargada de la alimentación familiar desde el inicio de los tiempos.

Según el autor Carlos Azcoytia, este papel que desempeña la mujer dentro del sector gastronómico es el “reflejo de las distintas sociedades con sus exclusiones y dominios puramente sexualizados”. (<http://www.historiacocina.com/es/la-mujer-en-la-gastronomia>)

Esto está ligado a diferentes teorías que colocan a la mujer en un determinado lugar en la sociedad. Por un lado, tenemos el ‘machismo’, término que define al hombre como viril, agresivo y autoritario frente a la mujer considerada como un ser subordinado. A esto se suma el concepto de patriarcado que implica una fuerte figura masculina dentro de la familia, donde el hombre es



considerado como el responsable del bienestar y del mantenimiento económico de la misma. (Sequeira, 2009: 7, 8)

Dentro de la sociedad, la mujer ha desempeñado un papel secundario y más bien ha estado involucrada en un espacio familiar, dedicada a las tareas del hogar. Adicionalmente, ha desarrollado trabajos considerados como auxiliares o que no se suponían adecuados para ser ejecutados por un hombre.

En el ámbito culinario, las féminas han estado ligadas con la cocina doméstica; ya que se asume como algo natural el hecho de que la alimentación familiar sea una actividad exclusivamente femenina. Mientras que dentro del ámbito profesional, los hombres desempeñan tareas de mayor rango que, usualmente, han sido negadas para las personas del género femenino.

Aunque durante siglos la mujer se ha dedicado a la alimentación de la familia; en el ámbito profesional no adquiere el mismo protagonismo que obtiene el hombre. Esto se expresa en el libro *Ellas son Chefs* donde el autor Gilles Pudlowsky describe a las mujeres, como las encargadas de "...cuidar las tareas domesticas, del puchero, del guiso..." No obstante explica que las mujeres, poco a poco, se han abierto camino en diferentes ámbitos, pero su incipiente reconocimiento en la cocina es algo nuevo; ya que describe a esta profesión como "propia de los hombres y machista" y que las féminas que se han desarrollado dentro del mundo culinario han tenido gran éxito en "rescatar lo mejor de la tradición e incorporarlo sabiamente en la cocina contemporánea". (Pudlowsky, 2005: 7,8).

### **1.3.2 La mujer dentro de la Cocina Profesional**

Esto evidencia que la mujer no recibe el mismo reconocimiento en el sector gastronómico profesional que sus contrapartes masculinas. Para explicar esta inequidad, Charlotte Drunckman en su artículo *¿Por qué no hay grandes chefs mujeres?* considera que



es necesario definir y diferenciar términos como chef y cocinero, los cuales serán precisados a continuación:

Chef: es la versión corta del francés chef de cuisine (literalmente: jefe de cocina) y se relaciona directamente al oficio de la preparación de comida. Este debe ser una persona arriesgada, un líder calificado como un experto, que ha tenido un proceso de entrenamiento profesional. (Drunckman, 2010: 25,27)

Cocinero: es un término genérico, se refiere a cualquier persona que prepara comida, sea profesionalmente o en casa. Es una persona que ha aprendido por sí mismo, por lo general en casa y casi por instinto. (Drunckman, 2010: 25,27)

Esta diferenciación semántica es importante para determinar los papeles dentro de la gastronomía; ya que por lo general el término chef es asociado en mayor grado con el género masculino, que son los que pueden aspirar a los rangos superiores dentro de la jerarquía en la cocina, considerándolos como personas que dominan a los productos alimenticios que crean y producen, tanto intelectual como técnicamente.

Por otro lado, la palabra cocinero está relacionada con el género femenino, ya que la mujer ocupa una posición servil y de rango inferior en comparación a los hombres, con concepciones de los alimentos que se relacionan con las tradiciones alimentarias.

Este hecho de inferioridad en la cocina profesional del sexo femenino en contraste con el masculino se ve reflejado en una encuesta realizada en los Estados Unidos publicada por la página Web *squidoo*, en la que se revela que en ese país norteamericano el 91% de los chefs ejecutivos son hombres, mientras que el 9% corresponde al grupo femenino.





Esto indica que la mujer no alcanza altos rangos dentro del ámbito profesional y tiene un menor número de oportunidades al momento de conseguir un trabajo. En gran parte, eso se debe a que la mujer es considerada como el “sexo débil”; por lo que se asume que física y emocionalmente no es idónea, para trabajar en una cocina.

Sin embargo, esto no quiere decir que la mujer carece de las mismas habilidades o creatividad que tienen los hombres dentro de la profesión, sino más bien existe una cierta discriminación hacia las mujeres. Drunckman relata un experimento realizado en el Centro Astor, un laboratorio académico de gastronomía en Nueva York; que consistía en servir rondas de comida a un jurado, que debía adivinar si el plato fue preparado por un hombre o una mujer, lo que resultó imposible, ya que algunas veces lo adivinaban y otras veces no. La conclusión a la que se llegó fue que “hombres y mujeres no cocinan de un modo distinto; solo que juzgamos su comida de distinta forma”.

En este sentido, los prejuicios existentes acerca de lo femenino y masculino cumplen un papel importante, a lo que la autora lo relaciona con la famosa frase “las mujeres cocinan con el corazón, mientras que los hombres cocinan con la cabeza, porque las mujeres tienen corazón y los hombres tienen cabeza”. Se relaciona a la comida preparada por una mujer con términos menos “profesionales”, como “hogareño, confortable o preparado con amor”; mientras que los platos realizados por hombres son catalogados como “intensos, llamativos, ricos, descarados” (Drunckman, 2010: 25)

Muchas veces, las ideas erróneas nos conducen a criterios equivocados, como la conjetura de que una mujer no es capaz de entregar un factor sorpresa en un restaurante, debido a que la comida femenina está relacionada con el ámbito de la alimentación familiar, maternal y confortable, cuyo objetivo es lograr que las



personas se sientan bien. Mientras que la comida masculina es considerada como arriesgada y que puede ofrecer un mayor efecto de show, como lo han hecho nuevos chefs que se distinguen en el mundo gastronómico actual, en los que sus platos no solo entregan un alimento sino proporcionan una experiencia diferente, utilizando la creatividad, para sorprender a sus comensales.

Las mujeres han atravesado por un largo y duro camino para ser reconocidas dentro del sector gastronómico. Para ello, primero tuvieron que romper barreras mentales; así como concepciones previas sobre el papel que desempeñamos para cumplir nuevos retos.



## SECCIÓN 2

### BREVE ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DE LA MUJER EN LA GASTRONOMÍA LOCAL.

Cuenca, también conocida como “Santa Ana de los Ríos de Cuenca”, está ubicada en el valle interandino de la sierra ecuatoriana. Tradicionalmente, ha sido catalogada como una ciudad con una riqueza arqueológica, histórica y natural.

La gastronomía cuencana es particular y es considerada como una cocina regional específica en el contexto ecuatoriano, ya que utiliza ampliamente sus recursos, que tienen orígenes ancestrales. También, se caracteriza por mantener sus tradiciones, productos, recetas, secretos, que han sido transmitidos por generaciones. En la actualidad, es una de las gastronomías más reconocidas del Ecuador.

#### 2.1 Cuenca: Generalidades

Cuenca está situada en el sur de la Cordillera Andina Ecuatoriana, donde se encontraba la antigua Guapdondélig de los Cañaris. Durante el imperio Inca adoptó el nombre de Tomebamba y fue considerada como la segunda capital de este imperio.

En el año de 1533 fue conquistada por los españoles. Posteriormente, don Andrés Hurtado de Mendoza, Virrey de Perú, ordenó la fundación de la ciudad con el nombre de Cuenca en honor a la urbe Española llamada igual, que era su ciudad natal. Por ello, el 12 de abril de 1557 fue fundada con el nombre de Cuenca, por Gil Ramírez Dávalos. El periodo Colonial duró tres siglos, lo que generó un mestizaje que se distingue en su gente, cultura y arquitectura cuencana.

El 3 de noviembre de 1820, Cuenca se declara como una ciudad independiente, pero esto solo tuvo validez hasta que Ecuador se declaró como república el 24 de mayo de 1822.



### 2.1.1 Situación Geográfica

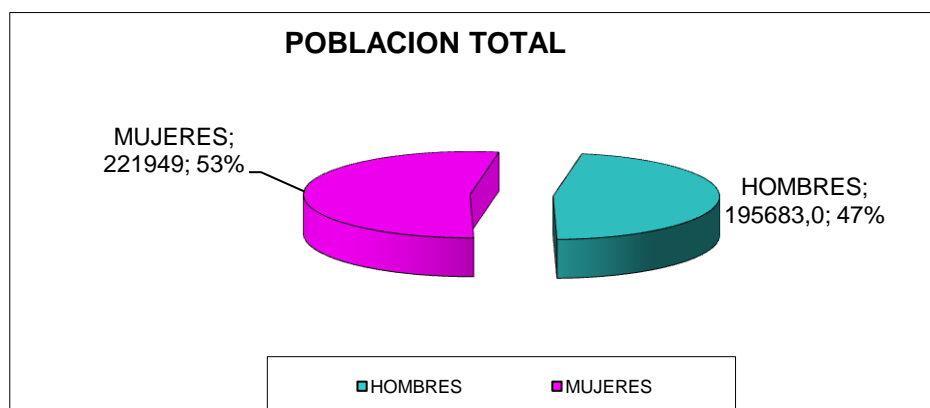
Cuenca es la capital de la provincia del Azuay y está situada entre los 2.350 y 2.550 metros sobre el nivel del mar. Se encuentra en la parte sur de la Región Interandina del Ecuador y está atravesada por los ríos Tomebamba, Yanuncay, Tarqui y Machángara. Estos ríos se unen al noreste de la ciudad y forman el río Cuenca. ([http://www.cuenca.gov.ec/?q=page\\_situacion](http://www.cuenca.gov.ec/?q=page_situacion))

### 2.1.2 Situación Demográfica

Según los datos del Censo de Población y Vivienda realizado por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC) en el año 2010; Cuenca cuenta con 505.585 habitantes.

De este total 195.683 son hombres y 221.949 son mujeres, es decir que el género femenino representa al 53% de la población y el género masculino representa el 47%.

**Gráfico 1. Población por Sexo**



Fuente: INEC 2010

Elaboración: La Autora

En lo relacionado a la actividad de los Cuencanos, el 44.2% del total de la población forman parte de la Población Económicamente Activa PEA. Dentro de este grupo, el 11.5% trabaja en el sector



primario de producción, el 28.3% en el sector secundario y el restante 51.4% en el sector terciario de servicios. (<http://www.inec.gob.ec/estadisticas/>)

### 2.1.3 Cultura

La ciudad también es conocida como "Cuenca de los Andes" o la "Atenas del Ecuador", por ser el lugar de origen de poetas y personajes históricos.

El 1 de diciembre de 1999, la capital Azuaya fue declarada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO, debido a las características de su centro histórico donde se ubican importantes vestigios, museos e iglesias antiguas, calles adoquinadas y casas con fachadas de estilo republicano.

**Imagen 3. Muestra de Arquitectura Cuencana.**



Fuente: Guía Oficial de Cuenca.

## 2.2 La Gastronomía Cuencana

La gastronomía está relacionada con el medio ambiente, aspectos sociológicos, históricos, filosóficos de cada región. ([www.definicionabc.com](http://www.definicionabc.com))



Por lo que indudablemente es parte de la tradición de un pueblo y es un reflejo de su cultura, donde un plato puede ser totalmente distintivo y esto provoca que sea asociado con un lugar específico.

Cuenca, al ubicarse dentro de la región andina del Ecuador y pertenecer a una economía apoyada en la agricultura, posee una cocina caracterizada por el uso de productos de la tierra como el maíz, papa y cereales; así como la carne de ciertos animales como: cerdo, vaca, gallina, cuy y otros.

Uno de los platos fundamentales dentro de su gastronomía es la sopa. Al ser un potaje que se sirve caliente pretende ser un alivio para el clima frío propio de la región Azuaya. Debido a ello, muchos platos típicos son derivados de esta preparación, aunque con el paso de los años ha perdido notoriedad y ya no sea consumida como en la antigüedad.

La cocina cuencana posee platos típicos en los que se distinguen preparaciones auténticas como el mote pillo, los llapingachos, las carnes rojas asadas, el hornado entre otras. Además, es de gran importancia su repostería, panadería y las bebidas típicas de la zona.

La gastronomía es una parte muy importante en la cultura cuencana, puesto a que es una urbe caracterizada por sus tradiciones; las que se han mantenido con el paso de los tiempos, creando costumbres culinarias que forman parte de su identidad y constituyen una parte de su patrimonio intangible.

### **2.2.1 Cuenca y su tradición culinaria**

Como se ha expresado anteriormente, la cocina cuencana se caracteriza por mantener su herencia ancestral con sabores y aromas que la identifican, esto hace que sea muy apreciada entre los comensales locales, nacionales y extranjeros.

Además, su gastronomía es el resultado del mestizaje de nuestro pueblo; ya que en ella se pueden encontrar ingredientes, tradiciones y sabores tanto aborígenes como los introducidos por los españoles.



En el libro *Viejos Secretos de la Gastronomía Cuencana* de Eulalia Vintimilla de Crespo se destaca tres elementos de la cocina tradicional de Cuenca.

Primeramente, el maíz (*Zea Mays*), que es una planta gramínea anual originaria de América.

([http://es.wikipedia.org/wiki/Zea\\_mays](http://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays))

Está presente en muchos platos típicos ya que lo podemos encontrar en diferentes calidades y tipos de grano y es un producto que se cultiva en todo el Austro Ecuatoriano. Además, su importancia cobra valor ya que de esta gramínea se obtiene el preciado mote, que se puede consumir con cáscara o sin ella y es el “alimento general de la gente de Cuenca y sus alrededores” (Martínez, 18).

El segundo elemento es la pepa de sambo (*cucúrbita Pepo*), que es una planta herbácea de la familia de las cucurbitáceas, oriunda de América, cuyo fruto se emplea como alimento. ([http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita\\_pepo](http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_pepo))

Este producto requiere un proceso de descascarado, tostado y molido, es esencialmente usado en salsas a base de leche, cebolla, sal y manteca de color.

Por último, la carne de cerdo con sus productos y subproductos. De este animal se obtiene una variedad de platillos y es un elemento primordial dentro de nuestra gastronomía. Antiguamente era utilizado como un “generador de status y definidor de integrantes sanos y honorables de la sociedad”. (Vintimilla de Crespo, 37)

El conocimiento de nuestra historia y cultura permite que nos ubiquemos en el mundo, definiéndonos como un pueblo con identidad propia, por lo tanto es importante que este conocimiento se mantenga.

En los últimos años, la ciudad ha experimentado un resurgimiento culinario que busca crear una cultura gastronómica, fomentando el aprecio por lo nuestro. Todo esto con el objetivo de



crear conciencia en las nuevas generaciones y que nuestras costumbres se preserven.

### **2.2.2 Gastronomía y Fiesta.**

Dentro de la sociedad cuencana, la gastronomía ha estado fuertemente ligada a las fiestas religiosas o populares, ya que cada celebración tiene un plato específico que la acompaña.

Es necesario considerar que lo que se consume en la vida diaria para satisfacer la necesidad de alimentarse, se realiza - por lo general - con alimentos que se obtienen con mayor facilidad en la región. Si se trata de fiestas, la alimentación varía ya que los platos preparados para estas ocasiones requieren una elaboración especial; que puede resultar más laboriosa.

A continuación, se especificará algunos de los platos característicos de la ciudad, que se preparan en las festividades tradicionales que se celebran en nuestra ciudad:

En el mes de diciembre, como parte de la conmemoración navideña, las calles de Cuenca se visten de color con el popular “Pase del Niño”. La mayoría de participantes de este evento consumen una bebida tradicional fermentada conocida como “chicha”.

También, en este mes se preparan otros platillos que son consumidos en un ambiente familiar, como parte de las celebraciones de la Navidad. Uno de ellos es el denominado “tamal” que es elaborado a partir de la harina de maíz con la que se forma una masa, que se envuelve en hojas de achira y es cocida al vapor.





**Imagen 4. Tamal Cuencano.**



Fuente: La autora

Otra preparación a base de harina de maíz son los buñuelos, que son una masa frita en manteca de cerdo.

**Imagen 5. Buñuelos.**



Fuente: Libro el Sabor del Ecuador

El Carnaval es una celebración tradicional que gira alrededor de la comida y la bebida, donde se prepara el tradicional mote-pata, que es una sopa de maíz pelado, en caldo de carne de cerdo.



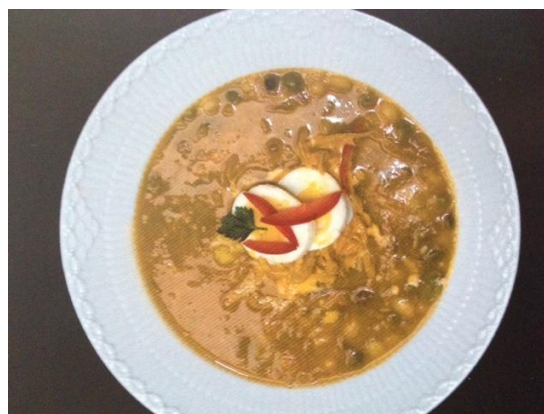
**Imagen 6. Mote pata.**



Fuente: [es.tstastybits.com](http://es.tstastybits.com)

Para la Semana Santa o Semana Mayor en la que se recuerda la Pasión, Muerte y Resurrección de Jesús de Nazaret, el plato tradicional es la Fanesca, que tiene algunas historias acerca de su origen. Por ejemplo, se dice que se prepara con doce granos, que representan a cada uno de los apóstoles. Además, entre sus ingredientes se incluyen algunos como: zapallo, limeño y sambo. Esta preparación es realizada en grandes cantidades ya que por lo general es una ocasión en la que las familias se reúnan para disfrutar de este plato típico. (Vintimilla Vinueza, 11)

**Imagen 7. Fanesca.**



Fuente: Libro Fanesca de Fanescas.



El Chumal también conocido como humita, es elaborado a base de maíz “tierno” molido, con el que se forma una masa que se envuelve en hojas del Pucón, que envuelve la mazorca.

**Imagen 8. Chumal**



Fuente: [www.layta.com](http://www.layta.com)

En el período de Corpus y el Septenario, se elabora una serie de dulces tradicionales como las arepas de maíz, quesadillas, roscas enconfitadas y de yema, alfajores, cocadas, huevos de faltriquera, moritas de remolacha, entre otros.

**Imagen 9. Dulces de Corpus en Cuenca**



Fuente: Guía Oficial Cuenca



### 2.3 La mujer y la Gastronomía Cuencana

La ciudad de Cuenca ha mostrado una indudable presencia femenina dentro de su desarrollo histórico y cultural. A pesar de que ha existido una división del trabajo ya que a la mujer se le designaron principalmente "...las responsabilidades en el manejo y ordenamiento del hogar..." (Malo, 166)

El género femenino ha aportado de manera significativa dentro de la sociedad cuencana. Como lo relata Ana Luz Borrero Vega en su artículo "Las Mujeres en la historia de Cuenca", publicado por el diario El Mercurio, la mujer ha tenido un importante aporte dentro de varios sectores como "la educación, las artesanía, la literatura" y tradicionalmente ha sido la encargada de la preservación de la tradición cultural.

Borrero recalca que las mujeres son las encargadas de transmitir la "cultura doméstica a través de la educación no formal, también la cultura comunitaria, las concepciones culturales y religiosas del mundo, así como la identidad... transmite el gusto, los sabores, la comida, mantiene las tradiciones populares, entre otros". Por lo que se considera que la mujer ha aportado de gran manera para el desarrollo de la sociedad cuencana y para mantener las costumbres y tradiciones.

En nuestra ciudad se ha mantenido a la mujer como una pieza fundamental para el desarrollo de la gastronomía cuencana, que ha conservado sus características, tanto en productos y sabores como en tradición y cultura.

Otro aspecto importante que se debe considerar es que la cocina está muchas veces determinada por los recuerdos que evoca; ya que nos transporta a los platos preparados por nuestras madres o abuelas, quienes han atesorado sus recetas y secretos, para ser transmitidas a las nuevas generaciones.

Esto lo expresa Nydia Vázquez de Fernández de Córdova en su publicación: Homenaje al paladar. Comidas y mistelas tradicionales del Azuay, donde sitúa a la mujer como eje central en la cocina cuencana ya



que describe que "...La sabiduría femenina combinó lo criollo con las enseñanzas españolas, con resultados perfectos." (9)

Esto demuestra la capacidad que tuvieron las féminas de la ciudad para innovar y fusionar nuestra herencia ancestral con nuevos conocimientos que han adquirido por influencias externas a la ciudad, creando una gastronomía muy variada y apetecida.

## **2.4 La mujer cuencana y su legado gastronómico**

La capital azuaya se ha caracterizado por contar con un legado de escritoras que han publicado libros relacionados con temas culinarios. Uno de los casos mas reconocidos es el de la señora Eulalia Vintimilla de Crespo, quien nos dejó un legado culinario importante.

Vintimilla considera que la cocina va mas allá de elaboraciones y recetas, ya que cree que la gastronomía es parte de "... la forma de vida de una sociedad, que se desarrollaba alrededor de una mesa familiar, lo que generó una rica variedad de comida, que hace tan atractiva a la cocina cuencana." (Vintimilla, 14)

Estas tradiciones parecen mantenerse arraigadas en nuestra sociedad hasta la actualidad, ya que sentimos gran respeto y aprecio por la cocina de antaño; por lo que es importante mantener la tradición de transmitir la actividad culinaria así como el uso y el consumo de productos tradicionales.

Esto cobra valor si consideramos que la globalización ha permitido ampliar nuestro conocimiento y, paralelamente, ha permitido la introducción de nuevos alimentos y tendencias gastronómicas; por lo que las costumbres propias de un pueblo pueden perderse o ser desplazadas. En este sentido, las nuevas generaciones tenemos el compromiso de mantener las tradiciones y sentirnos orgullosos de ellas.



## SECCIÓN 3

### **ANÁLISIS DE LA ACTIVIDAD GASTRONÓMICA DESARROLLADA POR LAS MUJERES OBJETO DE ESTE ESTUDIO.**

Para este estudio se ha seleccionado a un grupo de 5 féminas conformado por: Eulalia Vintimilla, Rosa Pulla, Marlene Jaramillo, Verónica Herrera y Analía Cordero, quienes han marcado una tendencia en el desarrollo culinario de nuestra ciudad. Mujeres que han rescatado tradiciones y se han encargado de mantener la cultura gastronómica cuencana revalorizándola, y en algunos casos modificándola para que despierte nuevos intereses.

A mi criterio, es importante realizar una investigación sobre este grupo de mujeres que se han caracterizado por su legado gastronómico mediante la docencia, publicación de libros; creación de nuevas recetas y administración de establecimientos culinarios, ya que ellas han servido como una ventana para demostrar las oportunidades que la cocina puede ofrecer.

Para dicha investigación se a utilizado diferentes estrategias, tales como revisión bibliográfica e Internet, testimonios familiares y además se realizo entrevistas a expertos. Las cuales fueron basadas en diferentes preguntas (Anexo 1) para así obtener una referencia de cómo esta considerada la mujer dentro de la gastronomía cuencana.





## EULALIA VINTIMILLA MUÑOZ

Imagen 10. Foto: Eulalia Vintimilla Muñoz



Fuente: Coloquio: La revista de la UDA.

Nació en Cuenca, el 21 de octubre de 1920, estudió en el Colegio Sagrados Corazones de Cuenca, contrajo matrimonio con Don Alejandro Crespo Ordóñez.

Considerada como pionera del desarrollo artesanal del Azuay y Cañar, además fue miembro de la Comisión del Castillo de Ingapirca, en representación del Banco Central del Ecuador y de la Comisión de Adquisiciones de Arte y Arqueología del mismo Banco.

Fue miembro fundador de la Subdirección del Patrimonio Cultural de Cuenca y formó parte del Instituto Azuayo del Folklore y de la Casa de Cultura Núcleo del Azuay.

Fue autora de varios libros como: El sabor de los Recuerdos y Viejos Secretos de la Cocina Cuencana.

Recibió varias condecoraciones, entre las cuales se encuentran:

- Orden Nacional al Mérito en el Grado de Caballero, durante el Gobierno del Doctor Camilo Ponce Enríquez . en el año 1957
- Orden Virrey Andrés Hurtado de Mendoza, de la M.I. Municipalidad de Cuenca, en 1964.
- Condecoración Luis Carlos Jaramillo León, “Al Merito Comercial”, de la Cámara de Comercio de Cuenca, en 1990.

Falleció el 9 de Enero de 2009.



## ROSA ESTHER PULLA PALOMEQUE

Imagen 11. Foto: Rosa Esther Pulla Palomeque



Fuente: Familia Llivipuma

Nació en Cuenca, el 29 de noviembre de 1920. Sus estudios los realizó en la Escuela Tres de Noviembre. Alrededor de los veinte años contrajo matrimonio con Miguel Emiliano Llivipuma Mejía, con quien tuvo tres hijos.

En su juventud tuvo afinidad por la costura, actividad que desarrolló por un tiempo, ya que posteriormente se dedicó de lleno al negocio familiar, que era una panadería ubicada en el sector de “El Vado” en Cuenca.

Su madre, Rosa Palomeque, fue la fundadora del tradicional “Pase del Niño Viajero” que se realiza el 24 de diciembre en Cuenca, y con el tiempo se lo cedió a su hija, es decir a Rosa Pulla, quien se encargó de organizar dicha celebración. Como parte de esta festividad, ella elaboraba pan que era servido a los asistentes. Fue la encargada de esta tradición por 36 años.

Obtuvo diferentes reconocimientos otorgados por instituciones como: Universidad Católica de Cuenca, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Municipalidad de Cuenca, entre otros.

Falleció a los 86 años de edad, el 9 de abril de 2007.





## MARLENE DEL CISNE JARAMILLO GRANDA

Imagen 12. Foto: Marlene Jaramillo Granda



Fuente: Pagina Web Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

Nació en Loja, el 30 de marzo, realizó sus estudios universitarios en la Universidad de Cuenca en Ciencias de la Educación, para después complementarla con la de Cocinera Profesional en el Instituto Superior Maussi Sebess, de Buenos Aires- Argentina. Posteriormente realizó un postgrado en Docencia Universitaria en la Facultad de Economía de la Universidad de Cuenca. Actualmente, se encuentra cursando una maestría en Calidad y Seguridad Alimentaria en la Universidad del Azuay.

Está casada con José Jarrín, con quien tiene tres hijos.

Se ha desempeñado en el ámbito gastronómico en diferentes áreas. En un inicio, impartió talleres de cocina. Desde el año 2005 y hasta ahora se desempeña como docente en la carrera de Gastronomía en la Universidad de Cuenca, dictando clases de técnicas culinarias, cocina ecuatoriana, alimentación masiva y banquetes. Además, tiene un negocio propio llamado "APHRODISIA CAFE BAR".

Actualmente, se desempeña como Directora de la Carrera de Gastronomía de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca en Ecuador.

Es autora libros de cocina. El primero fue publicado en el año 2007 con el nombre de "Menús: Sabores Tentadores y Deliciosamente Sencillos", y el segundo en el año 2010 llamado "Texto Guía de Cocina Ecuatoriana"



## MARÍA VERÓNICA HERRERA CALVO

Imagen 13. Foto: Verónica Herrera



Fuente: Elisa D Ambrosi.

Nació en Cuenca el 24 de enero de 1985. Realizó sus estudios Secundarios en el Colegio Asunción. Sus estudios universitarios los cursó en la Carrera de Gastronomía en la Universidad de Cuenca, obteniendo el título de “Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”. En la actualidad, se encuentra cursando una Maestría en Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria en la Universidad del Azuay.

Posee certificaciones en *self serve alcohol* y *self serve essentials* y el Ministerio de Patrimonio la certificó como Capacitadora de personas que poseen establecimientos de comida, que se consideran como patrimonio y pertenece a la asociación de Chefs del Ecuador.

En el año 2009 tras participar en la Copa Culinaria de las Américas, categoría junior. obtuvo la medalla de plata, obteniendo la primera copa culinaria para la Universidad de Cuenca.

En el año 2012 participó en la Copa Culinaria de las Américas en Trujillo, Perú donde obtuvo la copa de plata en la categoría de pastelería.

Se ha desempeñado en diferentes trabajos el área de pastelería, cocina fría y como chef ejecutivo, posteriormente como docente en el Instituto Sudamericano de Cuenca. Actualmente, se desempeña como docente en el Instituto Superior de gastronomía San Isidro.



## ANA LÍA CORDERO MALDONADO

Imagen 14. Foto: Ana Lía Cordero



Fuente: Elisa D Ambrosi.

Nació en Cuenca el 22 de marzo de 1986. Realizó sus estudios secundarios en el Colegio Asunción; sus estudios universitarios los cursó en la Carrera de Gastronomía en la Universidad de Cuenca obteniendo el título de “Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”. Realizó un pos título en panadería y pastelería en el *Culinary Art’s School* (CAS) en la ciudad de Quito,

Es miembro de la *Académie Culinaire* de France y de la Asociación de Chefs del Ecuador desenvolviéndose como su representante en el Azuay. Además posee una certificación como pastelera Profesional.

Ha participado en varios concursos gastronómicos obteniendo varios reconocimientos; en el año 2012 participó en la Copa Culinaria de las Américas en Trujillo, Perú donde obtuvo la copa de plata en la categoría de pastelería.

Se ha desempeñado como docente de la universidad de las Américas en Quito, posteriormente fue chef ejecutiva de Dulce Compañía durante dos años.

Desde el año 2011 es Docente y Coordinadora Gastronómica en el Instituto Superior de gastronomía San Isidro.



## SECCIÓN 4

### INFLUENCIA DE LA ACTIVIDAD CULINARIA DESARROLLADA POR LAS MUJERES OBJETO DE ESTE ESTUDIO EN LA GASTRONOMÍA LOCAL.

Como se expuso anteriormente, la mujer ha sido fundamental para el desarrollo gastronómico de Cuenca y para la preservación de sus tradiciones.

En el caso de Eulalia Vintimilla y Rosa Pulla, que fallecieron años atrás, fueron y siguen siendo mujeres admiradas y reconocidas por su legado de cultura y tradición indudable. Ambas se destacaron por su defensa del folklore de la ciudad; por lo que se revisó material bibliográfico y testimonios familiares para describir su influencia dentro de la gastronomía cuencana en la actualidad.

Eulalia Vintimilla se describe como “apasionada por la tradición, por las raíces de los pueblos, por su alma y manifestaciones, y pienso que éstas deberían mantenerse intactas, para que las nuevas generaciones puedan reconocerse en el sutil espejo de la identificación cultural que les corresponde” (Coloquio, 44)

Esto ha hecho que se distinga por sus labores de rescate de tradiciones que desarrolló a lo largo de su vida, ya que fue una destacada investigadora de la gastronomía y del folklore en la provincia del Azuay, proporcionando una considerable información acerca de la ciudad y nuestras raíces.

Antonio Borrero Vintimilla la describe como “una mujer con muchos méritos que aportó para rescatar el patrimonio intangible de la ciudad.”

En el área gastronómica se caracterizó por ser amante de la cocina cuencana, fue autora de libros de cocina tradicional. En el año 1993 publicó "Viejos secretos de la cocina cuencana" que es un compendio de recetas, algunas proceden de su familia, heredadas de su madre y sus abuelas, otras son de su creación o modificadas por ella.



En este libro, ella relata que trata de transmitir “la forma de vida de una sociedad...” y a su vez, conjugarla con la tradición, donde ha “primado las vivencias, testimonios y añoranzas, la fuerza de los aromas y sabores que, transformándose en secretos se transmiten de abuelas a hijas y nietas”. (14)

En el año 2005 escribió el libro “El Sabor de los Recuerdos” donde a más de recetas ella comparte historias y fotos tomadas de sus álbumes familiares y de archivos fotográficos, que relatan las tradiciones de la ciudad.

Como se puede apreciar, ha sido de gran importancia para la preservación de la cocina local ya que al dejar un legado escrito este se mantendrá con el paso de los tiempos.

De su lado, Rosa Pulla se caracterizó por ser la mantenedora del Pase del Niño en Cuenca, celebración llena de tradición para la que ella acostumbraba preparar panes, para repartir a los asistentes. Además, ella era propietaria de una panadería ubicada en el sector de El Vado, que había heredado de sus de sus padres.

Su hijo, César Vicente Llivipuma Pulla, describe a Doña Rosa como una mujer trabajadora, dinámica y que siempre estaba dispuesta y gustosa para atender a los demás.

Su legado culinario ha sido transmitido a sus hijos y nietos. Por ejemplo, Carmela Llivipuma Pulla, su hija, es la encargada de preparar el pan que se reparte en el Pase del Niño que se desarrolla el 24 de diciembre. También, ella mantiene aún la panadería que pertenecía a su familia, en donde elabora el pan para la pasada Navideña o bajo pedido previo.

Su hijo, César, es el propietario de un restaurante de comida típica llamado “*La Cuadra de la Rosita*”. La idea surgió ya que la casa en la que funciona actualmente el restaurante era conocida con el mismo nombre. Además, este lugar era el sitio de reunión familiar que se congregaba en ocasiones especiales para disfrutar juntos de ricos potajes.

La casa tuvo que ser restaurada ya que, con el paso del tiempo, la estructura física de esta vivienda llegó a deteriorarse. La restauración aplicada consideró las características rústicas que la identificaban, como las



paredes de adobe; así como el predominio de la madera en diferentes instancias de este local.

Una vez que finalizó la reconstrucción de la antigua casa, los propietarios no dudaron en establecer el restaurante con un menú basado en platos típicos conformados principalmente por alimentos como: cuyes, carne asada, tamales, llapingachos, entre otros. Como resultado: un restaurante temático con decoraciones antiguas para que los comensales puedan degustar alimentos tradicionales de nuestra región.

**Imagen 14. Logo del Restaurante:**  
***“La Cuadra de la Rosita”***



Fuente: Familia Llivipuma

El Chef del restaurante es el nieto de Doña Rosa Pulla, llamado Xavier Llivipuma, recuerda que su abuela realizaba diferentes platos típicos; como el tamal. También, destaca que ella ejerció una fuerte influencia en su tipo de cocina. Por ello, Xavier quiso preservar las costumbres al establecer un restaurante que ofrece comida tradicional cuencana y, a su vez, platos con influencias *gourmet*, lo que se ve plasmado en el menú de este establecimiento.



#### **4.1. La gastronomía como profesión en Cuenca**

Definitivamente, la influencia de las mujeres, tanto en el ámbito público como en el privado, es determinante para que otras personas de su mismo género continúen desarrollándose en el área gastronómica.

Es el caso de Marlene Jaramillo, pues su gusto por la cocina inició desde pequeña, ya que vio a su madre y abuela cocinar y atender a la familia. Algo curioso fue que inicialmente estudió la carrera de Ciencias de la Educación, pues la de gastronomía no existía anteriormente en Cuenca. Posteriormente, tuvo la oportunidad de estudiar gastronomía fuera del país.

Una historia similar es la de Verónica Herrera, quien empezó con su inclinación por la cocina, desde los 8 años, edad a la que ayudaba a su madre y abuela a preparar pasteles y galletas. Con el paso del tiempo, este gusto se mantuvo y escogió la carrera de gastronomía.

En cambio, Ana Lía Cordero inició el gusto por la cocina a partir de los 15 años, pues le gustaba cocinar para su familia y preparar dulces. Por ello, el momento de escoger una carrera universitaria no dudó en matricularse en lo que ella denomina su pasión, pues es una profesión que le ofrece muchas oportunidades.

#### **4.2. El desarrollo gastronómico en Cuenca**

Las personas entrevistadas coinciden en que la mujer ha sido un pilar fundamental para el desarrollo de la cocina cuencana. Marlene Jaramillo recalca que las féminas han estado ligadas a la cocina desde sus inicios y que el papel de la mujer ha cambiado con el tiempo, ya que el progreso de la sociedad ha generado que el trabajo femenino en el área culinaria sea cada vez más apreciado. “Gracias a la mujer se conoce más la cocina y se han mantenido las tradiciones y secretos”

Contrario a lo que se pensaría, Verónica Herrera asevera que “el sentimiento machista nos favoreció ya que permitió que la mujer se



desarrolle; cree nuevos sabores y mantenga tradiciones a lo largo del tiempo”.

Este criterio es compartido por Ana Lía Cordero, quien añade que las mujeres son las que elaboran los platos tradicionales, tanto en el ámbito doméstico como en la cocina comercial, puesto que en muchos restaurantes y comedores informales, los platos tradicionales son elaborados por mujeres, por lo que las describe como la base de la gastronomía ya que han sido las “encargadas de rescatar, mantener y transmitir las tradiciones”.

#### **4.3. La valoración del trabajo gastronómico femenino en Cuenca**

Para las mujeres entrevistadas cada vez existen menos prejuicios en nuestro medio, con respecto a la valorización del trabajo femenino. Marlene relata que “en un inicio sintió que un compañero no valoraba su trabajo, pero que con el tiempo ella se ha ganado su lugar y ahora es respetada”. Por lo que no siente ningún tipo de diferenciación frente a sus contrapartes masculinas.

Verónica Herrera y Analía Cordero aseguran que jamás han sentido ningún tipo de discriminación. Más bien piensan que este factor depende “en gran medida, de la meta propuesta dentro del trabajo, así como del carácter de cada persona”.

Las mujeres investigadas recalcan que la iniciativa, la creatividad y las ganas de salir adelante son fundamentales para iniciar y continuar en esta carrera tanto en Cuenca, como a nivel internacional. Para ellas, los logros que han alcanzado en esta área son una muestra de esta aseveración.

Aseguran que, aunque no exista un reconocimiento formal al aporte femenino en el ámbito de la gastronomía, la mujer siempre ha desempeñado un papel importante.

Con respecto a los criterios que consideran que la mujer es el “sexo débil” y que debe ocupar un lugar secundario en el área culinaria, Marlene Jaramillo señala que, aunque es una carrera dura o que puede resultar





difícil, los platos elaborados se convierten en un reto y, finalmente, en una satisfacción.

Verónica Herrera comparte esta opinión y advierte que, para ella, esta profesión es un “estilo de vida” que le permite “crear y experimentar constantemente, dentro de la cocina”; por lo que cada plato es una creación única y especial.



## CONCLUSIONES

Mediante este ensayo se ha podido reconocer que si bien la mujer dentro de la gastronomía mundial se ha desarrollado de una manera secundaria dejando el protagonismo a los hombres, en Cuenca el papel femenino ha ganado terreno y ha dejado un legado importante dentro de la misma.

En muchos casos, la mujer cuencana ha sido la responsable de continuar con las tradiciones y costumbres culinarias; mediante el empleo de diferentes medios como la docencia universitaria; la publicación de libros de recetas; la administración de locales gastronómicos y otros.

En nuestro medio, la mujer ha desempeñado una influencia positiva hasta la actualidad, y ha sido reconocida por ser la mantenedora de las tradiciones y costumbres.

Las entrevistas desarrolladas nos demuestran que las féminas han sido bien acogidas dentro del ámbito gastronómico. Otro factor importante es la preservación de ciertas costumbres gastronómicas y su combinación con nuevas tendencias, lo que ha dado como resultado una cocina variada y apetecida, como es la Gastronomía cuencana, en la actualidad.



## RECOMENDACIONES

Es importante reconocer nuestro legado gastronómico ya que es parte de nuestra identidad, por lo considero importante el mantenerlo, para que así las nuevas generaciones puedan disfrutarlo y apreciarlo.

En este sentido, las autoridades locales y nacionales tienen la obligación de catalogar a nuestras recetas, tradiciones y costumbres como parte del “Patrimonio Intangible de Cuenca”, como una manera de preservarlas con el paso de los años.

Con respecto a los prejuicios o discriminación que pueden existir con respecto a las mujeres, muchos de ellos dependen de la actitud que nosotras adoptemos frente a los retos que se presenten en nuestro camino profesional. Es positivo encontrar a féminas ejerciendo cargos directrices y de poder en nuestro medio, lo que nos abre un espacio importante para dejar atrás los mitos que señalan que la mujer forma parte del “sexo débil”.

A esto se suma la promulgación de leyes laborales justas, que deben estar encaminadas a buscar la igualdad de oportunidades en el ámbito profesional, tanto para el hombre y para la mujer, como algo fundamental para conseguir el progreso de nuestra sociedad.

De igual manera, el estado debería promover y apoyar los diferentes proyectos que busquen la preservación de nuestras costumbres culinarias, en diferentes ámbitos que van desde la publicación de un libro hasta la apertura de negocios gastronómicos.



## BIBLIOGRAFÍA

- Corporación Favorita. *"El Sabor del Ecuador"*. Editorial Taquina.
- Drunckman, Charlotte. *"¿Por que no hay grandes chefs mujeres?"*.  
Gastronomica: The Journal of Food and Culture (California), Invierno  
2010: 24-31.
- Jaramillo Granda, Marlene del Cisne. *"Menús: Sabores Tentadores y  
Deliciosamente Sencillos"*. Cuenca: UNIVERSIDAD DE CUENCA,  
2007.
- Jaramillo Granda, Marlene del Cisne. *"Guía de la Cocina Ecuatoriana"*.  
Cuenca: UNIVERSIDAD DE CUENCA, 2010.
- Malo Gonzáles, Claudio. *"Arte y Cultura Popular"*. Cuenca, 1996.
- Martínez Borrero, Juan. *"Tres Momentos para una Historia del Maíz"*.  
Cuenca: Pajarera Ediciones, 2007.
- Petrini, Carlo. "Qué es el Slow Food". *Slow Food en Ecuador*, 2010: 8.10.
- Ramón García-Pelayo y Gross. "Vanguardia." Larousse. Diccionario  
Enclopédico. 1978.
- Universidad del Azuay. "De palabra y obra". Coloquio: Revista de la UDA  
(Cuenca), enero – marzo 2009: 44.
- Vázquez de Fernández de Córdova, Nydia. *"Homenaje al paladar comidas y  
mistelas tradicionales del Azuay."* Colección Cuadernos de Cultura  
Popular; No. 20. Cuenca: CIDAP, 2004. 116.
- Vintimilla Vinuela, Rosa. *"Fanesca de fanescas y otros platos de  
Cuarema"*. Cuenca: CIDAP, 2009.
- Vintimilla De Crespo, Eulalia. *Viejos Secretos De La Cocina Cuencana*.  
Cuenca: Imprenta y Offset Atlántida, 1993.
- Vintimilla De Crespo, Eulalia. *El sabor de los recuerdos*. Cuenca: Cámara  
Ecuatoriana del Libro - Núcleo de Pichincha, 2005.
- "Historia de la mujer en la gastronomía". Internet.  
[www.historiacocina.com/es/la-mujer-en-la-gastronomia](http://www.historiacocina.com/es/la-mujer-en-la-gastronomia). Acceso: 15  
diciembre 2012.



- “Patrimonio Cultural Intangible”. Internet.  
[www.cuenca.gov.ec/?q=page\\_patrimoniointangible](http://www.cuenca.gov.ec/?q=page_patrimoniointangible). Acceso: 15 diciembre 2012.
- “Slow Food”. Internet. [www.slowfoodecuador.com](http://www.slowfoodecuador.com). Acceso: 15 diciembre 2012.
- “A sociological study of why so few women chefs in restaurant kitchens”  
Internet. [www.thefeministkitchen.com/2011/07/18/guest-post-a-sociological-study-of-why-so-few-women-chefs-in-restaurant-kitchens/](http://www.thefeministkitchen.com/2011/07/18/guest-post-a-sociological-study-of-why-so-few-women-chefs-in-restaurant-kitchens/).  
Acceso: 3 de Enero 2013.
- “Mujeres en la Historia de Cuenca”. Internet.  
[www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=26538](http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=26538). Acceso: 15 diciembre 2012.
- “Fogones del Siglo XXI. Cocinas para atrevidos”. Internet.  
[www.excelenciasgourmet.com/noticia/fogones-del-siglo-xxi-cocinas-para-atrevidos](http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/fogones-del-siglo-xxi-cocinas-para-atrevidos). Acceso: 28 diciembre 2012.
- “Cuenca (Ecuador)”. Internet.  
[es.wikipedia.org/wiki/Cuenca\\_\(Ecuador\)#Geograf.C3.ADa](http://es.wikipedia.org/wiki/Cuenca_(Ecuador)#Geograf.C3.ADa). Acceso: 5 enero 2013
- “Geografía y Población” Internet. [www.cuenca.com.ec/cuencanew/node/3](http://www.cuenca.com.ec/cuencanew/node/3). Acceso: 15 diciembre 2012.
- “La gastronomía es cultura” Internet.  
[www.saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html](http://www.saberparacomer.blogspot.com/2009/05/el-descubrimiento-de-un-nuevo-plato.html)... Acceso: 3 enero 2013.
- “Mas del Patrimonio” Internet. [www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=89478](http://www.elmercurio.com.ec/hemeroteca-virtual?noticia=89478)... Acceso: 3 enero 2013.
- “Zea mays” Internet. [es.wikipedia.org/wiki/Zea\\_mays](http://es.wikipedia.org/wiki/Zea_mays)... Acceso: 3 enero 2013.
- “Cucurbita pepo” Internet. [es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita\\_pepo](http://es.wikipedia.org/wiki/Cucurbita_pepo). Acceso: 3 enero 2013.
- “Gastronomía” Internet. [www.definicionabc.com/general/gastronomia.php](http://www.definicionabc.com/general/gastronomia.php). Acceso: 6 enero 2013.



“Mujer” Internet.

[www.definicionabc.com/general/mujer.php#ixzz2JDO0Q9a3](http://www.definicionabc.com/general/mujer.php#ixzz2JDO0Q9a3). Acceso:  
15 enero 2013.

“Influencia” Internet.

[www.definicionabc.com/social/influencia.php#ixzz2JDQ9vHKC](http://www.definicionabc.com/social/influencia.php#ixzz2JDQ9vHKC).  
.Acceso: 15 enero 2013.

“Tradición” Internet.

[www.definicionabc.com/social/tradicion.php#ixzz2JDQuBReF](http://www.definicionabc.com/social/tradicion.php#ixzz2JDQuBReF).  
.Acceso: 6 enero 2013.



## GLOSARIO

**Gastronomía:** La palabra Gastronomía se emplea para designar el conjunto de conocimientos y actividades relacionadas con la comida, concibiendo a la misma casi como un arte.

([www.definicionabc.com/general/gastronomia-2.php#ixzz2JDPBuGFb](http://www.definicionabc.com/general/gastronomia-2.php#ixzz2JDPBuGFb))

**Influencia:** La influencia es la habilidad que puede ostentar una persona, un grupo o una situación particular, en el caso que sus consecuencias afecten a una amplia mayoría de personas, de ejercer un concreto poder sobre alguien o el resto de las personas.

([www.definicionabc.com/social/influencia.php#ixzz2JDQ9vHKC](http://www.definicionabc.com/social/influencia.php#ixzz2JDQ9vHKC))

**Mujer:** entiende por mujer a todo ser humano de sexo femenino, en oposición a aquellos de sexo masculino clasificados bajo el término hombre. Dentro de la categoría “mujer” pueden contarse las de niña, adolescente y adulta.

([www.definicionabc.com/general/mujer.php#ixzz2JDO0Q9a3](http://www.definicionabc.com/general/mujer.php#ixzz2JDO0Q9a3)).

**Tradición:** La tradición es la comunicación de generación en generación de los hechos históricos acaecidos en un determinado lugar y de todos aquellos elementos socioculturales que se suceden en el mismo.

([www.definicionabc.com/social/tradicion.php#ixzz2JDQuBReF](http://www.definicionabc.com/social/tradicion.php#ixzz2JDQuBReF))



## ANEXOS

### PREGUNTAS ENTREVISTA

#### PREGUNTAS ENTREVISTA

1. ¿Cómo inicio su gusto por la cocina?
2. ¿Qué la animó a optar por esta carrera?
3. ¿Qué es lo que mas le gusta de la gastronomía?
4. ¿Cómo describiría a la profesión?
5. ¿Considera que fue fácil o difícil iniciar su carrera profesional en nuestro medio? Explique sus razones.
6. ¿Cree que dentro de las diferentes ramas del ámbito culinario existe algún tipo de diferenciación entre el hombre y la mujer? (Oportunidades, Salarios, etc.)
7. En nuestro medio ¿Cuál cree que es el papel de la mujer dentro de la cocina?
8. ¿Cree que se a dado la importancia suficiente al aporte de la mujer en la gastronomía?
9. ¿Alguna mujer ha marcado su gusto por la cocina? De ser así ¿Quién? y ¿Como la influencio?

#### PREGUNTAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Nombre Completo
2. Lugar y Fecha de Nacimiento
3. Edad
4. Estado Civil / Hijos
5. Estudios y Certificaciones (Colegio, Universidad, etc.)
6. Organizaciones a las que pertenece.
7. Premios/logros obtenidos.
8. Trabajos en los que se a desempeñado
9. Trabajo

actual





## ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Plato elaborado con Técnicas de Cocina de Vanguardia.	12
Imagen 2. Símbolo de Slow Food.....	13
Imagen 3. Muestra de Arquitectura Cuencana.....	21
Imagen 4. Tamal Cuencano.....	25
Imagen 5. Buñuelos.....	25
Imagen 6. Mote pata.....	26
Imagen 7. Fanesca.....	26
Imagen 8. Chumal.....	27
Imagen 8. Dulces de Corpus en Cuenca.....	27
Imagen 9. Foto: Eulalia Vintimilla Muñoz.....	31
Imagen 10. Foto: Rosa Esther Pulla Palomeque.....	32
Imagen 11. Foto: Marlene Jaramillo Granda.....	33
Imagen 12. Foto: Verónica Herrera.....	34
Imagen 13. Foto: Ana Lía Cordero.....	35
Imagen 14. Logo del Restaurante: “La Cuadra de la Rosita”.....	38
Gráfico 1. Población por Sexo.....	20